Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht

Band: 7 (1900)

Heft: 12

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 12. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 21. Juli 1900

Sommernacht.

Der laute Tag ist fortgezogen,
Es kommt die stille Nacht herauf,
Und an dem weiten Himmelsbogen
Da gehen tausend Sterne auf,
Und wo sich Erd' und Himmel einen
In einem lichten Nebelband,
Beginnt der helle Mond zu scheinen
Mit mildem Glanz in's dunkle Land.

Da geht durch alle Welt ein Grüßen
Und schwebet hin von Land zu Land;
Das ist ein leises Liebesküssen,
Das Herz dem Herzen zugesandt,
Das im Gebete aufwärts steiget,
Wie gute Engel, leicht beschwingt,
Das sich zum fernen Liebsten neiget
Und süße Schlummerlieder singt.

Und wie es durch die Lande dringet,
Da möchte alles Bote sein;
Ein Vogel es dem andern singet,
Und alle Bäume rauschen d'rein;
Und durch den Himmel geht ein Winken
Und auf der Erde nah und fern;
Und Stern verkündet es dem Stern.

O Nacht, wo solche Geister wallen
Im Mondenschein, auf lauer Luft!
O Nacht, wo solche Stimmen schallen
Durch lauter reinen Blütenduft!
O Sommernacht, so reich an Frieden,
So reich an stiller Himmelsruh':
Wie weit zwei Herzen auch geschieden,
Du führest sie einander zu!

Robert Reinick.

Unsere Küchenvorräte im Sommer.

Nicht ohne ein gelindes Gruseln denkt manche Hausfrau der immer heißer werdenden Tage, die in ihren Vorräten oft so große Verheerungen anrichten und das Wirtschaften manchmal zur Plage machen. Es mag daher nicht überflüssig sein, einem ratlosen Hausmütterchen einige Winke zu erteilen, wie es sich vor diesen Begleiterscheinungen des Sommers schützt.

Das Aufbewahren von Butter und Milch, Fleischbrühe, Gemüse 2c. läßt sich nach folgenden erprobten Ratschlägen ausführen. Die Milch wird aufgekocht und dann in einen mit kochendem Wasser gut ausgespülten Topf gegossen. Da die Gärungskeime durch den Geruchs- und Geschmackssinn nicht immer wahrgenommen werden, läßt sich solche prüfen, indem man einige Tropfen der Flüssigkeit auf blaues Lackmuspapier träufelt; wenn dieses sich rot färbt, so ist die Flüssigkeit schon in Gärung begriffen und wird beim Aufkochen gerinnen. Gerinnende Milch läßt sich durch das rasche Einrühren von Natron (eine Messerspitze voll auf 2 Liter) noch retten, jedoch nur, wenn dasselbe früh in die Milch gebracht und gut aufgerührt wird.

Fleischbrühe konservirt man auf folgende Weise: Sobald sie fertig gekocht ist, wird sie noch kochend heiß in eine passende, ganz reine Flasche aufgefüllt, die kurz vorher mit warmem und dann mit kochendem Wasser ausgespült wurde. Mit einem trockenen erhitzten Wattepfropfen schließt man ab. An einem kühlen Orte hält sich solche Fleischbrühe längere Zeit gut. Hat aber die Bouillon einen leicht säuerlichen Geschmack angenommen, so greifen wir beim Aufkochen wieder zum Natron, die Brühe darf aber nur heiß werden, nicht sieden. Auch empfiehlt es sich, in solchen Fällen die Flüssigkeit mit einem frischen Knochen aufzusetzen, noch 20 Minuten kochen

zu lassen und 5 Gramm Fleischextrakt beizufügen. Auf diese Weise wird die Fleischbrühe wieder tadellos.

Wo der Eisschrank fehlt, legt man das frische Fleisch auf reines, weißes Papier und mit diesem auf Holzkohlen. Auf dem Lande dürfte man da und dort auch auf folgende Weise verfahren: Man legt das Fleisch in einen festschließenden Topf, oder auch in Papier oder ein Tuch eingeschlagen, in eine Blechbüchse und stellt diese unter ein laufendes Brünnlein; 3—4 Tage lang läßt es sich auf diese Weise frisch erhalten. Das Einlegen in Essig, süße oder saure Milch bewährt sich ebenfalls. Es kann dieses Fleisch aber nur noch zum Braten Verwendung finden. Es werden ihm nämlich dadurch wichtige Nährstoffe entzogen, was man an der mehr oder weniger roten Flüßigkeit erkennen kann. Gibt man das Fleisch aber z. B. in kochenden Essig, so gerinnt das Eiweiß an der Oberfläche und bildet eine schützende Hülle gegen das Austreten des Saftes. In Steinguttöpfe fest zusammengepreßt, so daß im Innern keine Hohlräume entstehen, und mit Oel, heißem Fett oder Butter übergossen, erhält sich das Fleisch ebenfalls eine Zeit lang frisch; das erstarrende Fett bildet eine natürliche Decke. Auch starker Kaffee soll ein gutes Konservirungsmittel sein. Man läßt ihn drei Tage an der Luft stehen und legt dann das Fleisch hinein. Die Brühe wird geruchlos, aber das Fleisch hält sich frisch.

Butter legt man in einen tiefen, steinernen Topf, stellt diesen in ein Gefäß mit kaltem Wasser und bedeckt den Topf mit einem reinen, weißen Tuche, dessen Enden in das Wassergefäß hineinhängen. Um Gemüse einige Tage frisch zu erhalten, legt man es im Keller auf feuchten Sand. Warm gewordene Getränke in Flaschen lassen sich rasch abkühlen, indem man sie mehrfach in ein nasses Tuch einschlägt und für kurze Zeit an den Zugwind hängt.

Es braucht wohl kaum erwähnt zu werden, daß man alle gekochten Speisereste nur mit Fliegennetzen versehen, an kühlem Orte aufbewahrt. Die Speisen sollen sofort nach dem Abtragen vom Tisch in passenden Geschirren versorgt werden. Wo kein kühler Keller, keine Speisekammer zur Verfügung stehen, dient als trefflicher Eisschrank der Selbstkocher von Susanna Müller. Auch Eis hält sich darin vorzüglich. Möglichste Kühlhaltung der Räumlichkeiten, wo Speiseresten aufbewahrt werden, ist eine Hauptbedingung; man schließe die Laden nach der Sonnseite und öffne sie erst nach Sonnenuntergang wieder. Durch ein in Wasser und Essig getauchtes Tuch, das passend aufgehängt wird, kann man viel zur Kühlhaltung beitragen. Wo es aber immer angehen mag, suche die Hausfrau einen Fliegenschrank zu erwerben — die Anschaffungskosten sind gering. Bei der Aufbewahrung verschiedener Speiseresten sorge man aber immer dafür, daß starkriechende Sachen nicht unmittelbar neben Butter, Milch oder Fleischbrühe gestellt werden und deren Geschmack verderben.

Und nun, werte Hausfrau, suche mit den hier gegebenen Ratschlägen, die allerdings noch erweitert werden könnten, den schlimmen Begleiterscheinungen des Sommers, den verdorbenen Speisen, entgegenzuarbeiten, damit dir der Genuß der Sommerfreuden um so ungetrübter zu Teil werde! Fr... A.

Vorsorge für den Blumenflor im Winter.

Sehr angenehm ist es, im Sommer einen schönen Blumengarten zu haben, aber noch viel schöner ist es, mitten im Winter, wenn draußen alles mit Schnee bedeckt ist, einen prachtvollen Flor ins Zimmer zu zaubern. Schon einige Tulpen und Hyazinthen vermögen ja im Winter ein Fenster sehr schön zu schmücken. Sehr groß ist die Freude aller wirklichen Blumenfreunde, wenn der Flor schon von den ersten Wintertagen an ein reicher und manigfaltiger ist, der über Weihnachten und Neujahr immer noch entzückender wird und den ganzen Winter über eine wahre Augenweide bietet, bis die Blumen des Lenzes zu blühen beginnen.

Um dies alles zu erreichen, hat man schon zeitig im Sommer die passenden Zwiebeln und Knollen zu bestellen um sie anfangs September allmälig einzupflanzen.

Sämtliche Blumenzwiebeln, Rhizomen und Knollen müssen eben zeitig eingesetzt werden, damit sie noch vor dem Winter gehörig anwurzeln können, um dann um so länger und reichlicher zu blühen; denn je mehr Wurzeln vorhanden sind, desto mehr Nährstoffe können sie dem auf einmal erwachenden und schnell sich entfaltenden Trieb zuführen, aus dem sich die volle Blüte erhebt.

Wenn jedoch die Entwicklung der säftezuführenden Organe noch eine mangelhafte ist, entsteht eine bedauerliche Störung im Wachstum, denn der Trieb ist eben schon erwacht, gereizt durch die Feuchtigkeit und Wärme, verlangt also reichliche Zufuhr von Nährstoffen; sind solche nur mangelhaft vorhanden, so erlahmt der Trieb, und die Blüte muß verkümmern ohne sich entfalten zu können, oder wie man sagt: die Blüte bleibt sitzen.

Für die Kultur im Zimmer wähle man nur die besten Zwiebeln; geringe billige Sorten finden nur im Garten ihre Verwendung.

Eine gute Treibzwiebel muß eine große Menge Reservestoffe in sich aufgespeichert haben, muß fest sein und ein ihrer Größe entsprechendes Gewicht besitzen.

Die Einpflanzung wird vorsichtig in folgender Weise vorgenommen: Nachdem der Blumentopf, der genügend groß und namentlich für Hyazinthen, möglichst tief sein soll, mit sandiger Gartenerde (etwas angefeuchtet) gefüllt ist, stecke man die Zwiebel nicht etwa gleich gewaltsam hinein, weil sonst ein zu starkes Zusammenpressen der Erde stattfindet, sondern man sorge erst für eine passende Vertiefung, in welche man die Zwiebel sanft mit zwei

Fingern hineindrückt. Auf diese Weise bleibt sie schön stehen, während sie beim gewaltsamen Hineinpressen leicht wieder herausgestoßen wird, indem die plötzlich reich sich entwickelnden Wurzeln zu viel Widerstand finden. Nachdem man die Zwiebeln sorgfältig eingesenkt hat und zwar so tief, daß die Spitze dem Niveau des Topfes entspricht, d. h. gleich hoch steht, wird sie ringsum sanft angedrückt, gehörig befeuchtet, und an einem frostfreien dunklen Ort (Keller) belassen und zwar gut zugedeckt mit etwas angefeuchtetem Moos.

Je länger sie so ungestört ruhen und sich fest einpflanzen kann, um so kräftiger und schöner entwickelt sich der Trieb. Auf diese Weise behandelt, beginnt der Keim nach etwa sieben Wochen sich zu regen und wird von da an im warmen Zimmer, bei guter Pflege sich immer schöner entwickeln. In die Nähe des Ofens dürfen jedoch die Zwiebeln nicht gestellt werden, wie auch zu trockene Luft und zu grelles Licht zu vermeiden ist. Am besten und schönsten entwickelt sich die Blütenknospe, wenn sie nicht allzu warm, sondern eher etwas kühler gestellt ist. Nachdem die Blüte sich so weit entwickelt hat, daß sich ihre Farbe schon etwas zeigt, bringt man sie möglichst an das Sonnenlicht, damit der Blütentrieb voll aufblühen kann.

Das Begießen dieser Pflanzen erfolgt, so oft das Bedürfnis vorhanden, mit lauwarmem Wasser.

Um sich recht lange an den blühenden Hyazinthen erfreuen zu können, stellt man sie, nachdem sich die untersten Blütenglöckchen geöffnet, in eine kühlere Stube oder zwischen die Fenster, wo der Flor länger andauert. Die Hyazinthe verträgt 2—3° Kälte, nur darf sie nicht im gefrorenen Zustande der Wärme oder Sonne ausgesetzt sein.

Die Hyazinthen, die ihren reichen Flor im Winter im Zimmer gespendet, haben ihren Hauptwert verloren, geben aber im nächsten Frühjahr noch einen ganz schönen Flor, wenn man sie nach der Blüte ganz allmälig ausreifen läßt, nachher aus den Töpfen nimmt, reinigt und bis zum Wiederbeginn der Pflanzzeit im September — Oktober trocken und luftig aufbewahrt.

Das Auspflanzen derselben hat auf sonnigen Gruppen, Rabatten in sandigem, mit gut verrottetem Rindermist gedüngten Boden zu geschehen.

Sehr schön machen sich Hyazinthen und Crocus auf Gräbern, wo sie manchmal schon auf Ostern den schönsten Flor bilden.

Für die Kultur der Tulpen, Narzissen und Tazetten gelten im allgemeinen dieselben Regeln, welche für Hyazinthen angeführt worden sind.

Um zu dem schönen Ziel eines nicht nur üppigen, sondern auch manigfaltigen und reichen Flors zu gelangen, sei man nicht zu sparsam, sondern wähle nur das Allerschönste, was man sich verschaffen kann; denn nur das Beste ist auch hier gut genug. Es sind zwar manche Sorten, welche sich zum Treiben im Zimmer vortrefflich eignen, verhältnismäßig sehr billig erhältlich, wenn man die rechten Bezugsquellen kennt. G. L.

Wie schützt man sich vor Krankheiten?

Wenn du dich vor Krankheiten schützen willst, so beachte streng folgende Regeln: 1. Halte den Kopf kühl, die Füße warm. 2. Das Auge schwäche nicht durch Lesen und Schreiben in der Dämmerung und im Sonnenlichte. 3. Das Ohr hüte vor starken Erschütterungen. 4. Die Zähne reinige oft des Tages über, besonders nach jeder Mahlzeit, knacke keine Nüsse auf, reiße keine Fäden ab, iß keinen harten Zucker und keine heiße oder eiskalte Speise, denn das schadet dem Magen und den Zähnen. 5. Genieße gute, nahrhafte und kräftige Speisen. Iß dieselben langsam und kaue sie tüchtig, damit sie gut verdaut werden. Sei mäßig im Essen und Trinken. 7. Atme immer möglichst gute, reine Luft. Atme durch die Nase, so kommt die Luft mehr erwärmt und gereinigt in die Lunge. 7. Stärke die Muskeln durch fleißige Arbeit, durch Schwimmen, durch Rudern, durch Laufen, durch Springen, durch Spielen. 8. Die Nerven stärke durch Bewegung in frischer Luft, durch kühle Waschungen und Bäder, durch guten Schlaf und durch Ruhe nach der Arbeit. 9. Laß viel frische Luft in die Wohn- und Schlafzimmer. 10. Wechsle oft deine Leibwäsche. 11. Nasse Kleider und Strümpfe ersetze sobald wie möglich durch trockene. 12. Halte den Körper recht reinlich und sauber und nimm oft eine Ganzwaschung oder ein Bad vor. 13. Sei vorsichtig bei solchen Handlungen, die möglicherweise deine Gesundheit und dein Leben gefährden können, z. B. beim Baden, Fahren, Wasserfahren u. s. w. 14. Vermeide mit solchen Dingen umzugehen, mit denen du nicht Bescheid weißt, z. B. mit Schießgewehren, Schießpulver, schneidenden Werkzeugen u. s. w. 15. Sitze beim Schreiben und Lesen gerade, damit der Brustkasten nicht verengt und die Lunge nicht verkümmert wird. 16. Meide starke Reizmittel, wie starken Kaffee und Thee, schweres Bier und Branntwein. 17. Wenn du erhitzt bist, so hüte dich vor Zugluft und trinke kein kaltes Wasser, sondern warte, bis du abgekühlt bist.

Weck's Frischhaltung,

eine vorzügliche Einrichtung zum Selbst-Konserviren von Obst und Gemüse, Fleisch, Milch 2c. bewährt sich von Jahr zu Jahr besser. Erst, nachdem die meisten Hausfrauen ein oder zwei Jahre mit Weck's Frischhalter konservirten und wenn, wie im heurigen Frühling, die Gemüse und das Obst so außerordentlich rar und teuer sind, finden sie heraus, welcher Vorteil im Selbst-Konserviren steckt. Das Bewußtsein, selbst konservirt zu haben, und nun einen Vorrat reiner, nach eigenem Geschmack hergerichteter Speisen zu besitzen, ist für viele eine große Freude. Und dies mit Recht. Sie können das Selbst-Konservirte mit bestem Appetit genießen, wissen, daß diese Konserven ihrer Gesundheit absolut zuträglich sind, und sich zudem noch bedeutend billiger stellen als Fabrikkonserven. Für Erhaltung der Gesundheit sollte man sein ganzes Wollen und Können

einsetzen; die Aufnahme reiner, unverfälschter Nahrung ist eine Hauptbedingung, die so einfach durch das Selbstkonserviren erfüllt werden kann. Der materielle Vorteil, der absolut nicht zu verkennen ist, entzieht sich jeder Berechnung, weil das, was wir an uns selbst gewinnen, nicht berechnet werden kann.

Warum sich viele Frauen nicht mit Selbst-Konserviren beschäftigen oder wo es geschieht, nur in geringem Maße, rührt daher, daß viele, welche nach dieser oder jener Weise konserviren, Mißerfolge hatten. Nicht immer tragen die verwendeten Geräte als Gläser 2c. die Schuld an den Mißerfolgen, sondern dasjenige, was man konservirte und wie und wer konservirte. Freude zur Sache muß vorhanden sein, wenn sie gelingen soll. Man muß die Naturprodukte, denn nur solche werden konservirt, erkennen lernen, man muß ihre Eigentümlichkeiten zu erfahren suchen und dementsprechend sie behandeln; sie einfach und mechanisch in den Topf werfen, so und so kochen, in der Meinung, damit sei's getan, es müsse nun das Gewünschte herauskommen — so ohne weiteres läßt sich die Natur nicht bändigen oder in eine Ecke drücken. Erst erkennen, dann wird das Handeln leicht sein. Auch Weck's Frischhalter mußte verschiedene Neuerungen erleben, bis er als vollkommenes Gerät sich darstellte. Vollkommen kann man ihn deshalb nennen, weil er alles dasjenige in sich vereinigt, wozu sonst verschiedene Geräte und etwas mehr Umstände erforderlich sind. Niemand sollte die Einwendung machen, eine Einrichtung, welche dem eigenen Wohle so außerordentliche Dienste leistet, sei teuer, wenn sie einige Franken kostet. Wie viele Franken werden für nutzlose Liebhabereien verausgabt! Diejenigen, die selbst konserviren möchten, aber einmal der Meinung sind, eine vollkommene Einrichtung sei zu teuer, kaufen sich zum Verschließen der Gläser einen einfachen Weck'schen Konservirbügel, und damit die Umhüllung der Gläser vermittelst Heu, Stroh 2c. in Wegfall kommt, die Gläser aber doch während des Siedens keinen Schaden nehmen, ein dazu eingerichtetes Drahtkörbchen; beides zusammen bildet eine einfache, gute Konservireinrichtung. Groß ist die Ersparnis allerdings nicht, denn Bügel und Körbchen bilden sozusagen Teile vom Ganzen, vom Frischhalter nämlich.

Und nun, Ihr Hausfrauen, die Ihr dieser Sache am nächsten steht und noch Lust habt, für Euer Wohl etwas zu tun, kauft zur Erntezeit recht gute, billige aber frische Früchte und Gemüse und versorgt solche in die Gläser. Ihr werdet Euch im Winter freuen ob dem Vorrat wirklich guter, reiner Kost; Ihr werdet mit Vergnügen sagen: nächstes Jahr konservire ich mehr!

Bemerkt sei noch, daß F. J. Weck, Zürich-Wiedikon Prospekte gratis versendet.

Erneuerung schwarzer Spitzen. Um schwarze Spitzen zu waschen, so daß dieselben rein und steif werden, verfahre man wie folgt: Man wasche die Spitzen, nachdem sie sorgfältig ausgebürstet sind, in gutem Braunbier mit einem geringen Zusatz von Spiritus, drücke sie leicht zwischen den Händen aus und plätte sie zwischen Seidenpapier trocken. Die Spitzen werden durch dieses Verfahren wieder wie neu.

Weiße, unsauber gewordene Felle reibt man mittelst eines Lappens mit Benzin ab, bestreut sie darnach reichlich mit pulverisirter Kreide und legt sie mehrere Stunden lang in die Sonne. Dann wendet man sie, klopft sie mit einem Möbelklopfer tüchtig aus, bürstet sie rechts und links gehörig ab und wiederholt nötigen Falls die ganze Prozedur noch einmal.

Beste Art, Fett auszulassen. In vielen Haushaltungen wird gutes Nierenfett neben oder mit dem Schmalze gemischt, seiner Wohlfeilheit halber verwendet. Um es aber möglichst schmackhaft zu erhalten, läßt man es am besten selbst aus, anstatt es als ausgelassenes Rindsfett fertig im Laden zu kaufen. Man schneidet das rohe Fett in kleine Würfel, legt diese über Nacht in kaltes Wasser, hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und giebt sie in einer eisernen Pfanne auf mittelstarkes Feuer. Zu je ein Pfund Fett kommt 1/8 Liter Milch, darin läßt man es langsam auskochen und füllt es dann in Steintöpfe. Ohne Beimischung verwendet, gesteht Rindsfett sehr leicht, was sich bei erkaltenden Speisen unangenehm bemerkbar macht; deshalb mischt man es gern mit Schmalz oder Schmalz und Butter, wodurch man immerhin noch eine bedeutende Ersparnis erzielt.

Steppdecken wäscht man in lauwarmem Seifenwasser gut durch, wässert sie über Nacht in kaltem Wasser und hängt sie auf, fleißig alle Seiten umwendend, wenn die Decken fast trocken, werden sie 4—6 Mal mit dem Ausklopfer geklopft, damit die Watte leicht wird, dann sind sie wie neu.

Mittel zur Vertreibung von Stubenfliegen. Eine lästige Sommerplage für die Hausfrau sind die Stubenfliegen. Die meisten Mittel dagegen sind entweder von ungenügender Wirkung, oder deren Anwendung im Zimmer nicht ratsam. Ein sehr gutes und für Menschen ungefährliches Mittel ist das Ausräuchern des Zimmers mit getrockneten Kürbisblättern auf einer Schaufel voll glühender Kohlen. Von den sich hierauf entwickelnden Dünsten gehen bei geschlossenen Fenstern und Türen in kurzer Zeit alle Fliegen im Zimmer zu Grunde. Vögel müssen natürlich vorher aus dem betreffenden Zimmer entfernt werden, auch soll man sich selbst nicht darin aufhalten, weil die Dünste Kopfweh erzeugen. Nach einer halben Stunde kann man sodann Fenster und Türen öffnen, um das Zimmer recht zu durchlüften.

Kartoffelwasser als Heilmittel gegen Rheumatismus. Aus persönlicher Erfahrung kann ich mitteilen, daß das Wasser, in welchem eben Kartoffeln gekocht wurden, ein sehr gutes Mittel ist gegen Rheumatismus. Abends, bevor man schlafen geht, oder wenn's angeht, auch des Tags über, soll man die leidenden Körperteile einige Minuten lang darin baden; bis am nächsten Morgen verspürt man meist keine Schmerzen mehr. Abonnent in D.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Weiße Mehlsuppe, Kalbsragout, Maccaroni Heidelbeerauflauf.

Dienstag: Flädchensuppe, *Pichelsteinerfleisch, Kopfsalat, Fruchttorte.

Mittwoch: Fleischsuppe, Rindfleisch mit *Senfsauce, *Bohnen, gebackene Kartoffelstengel.

Donnerstag: *Suppe mit Fleischklöschen, Beefsteaks, Erbsen und Rübli in Buttersauce, Reiswürstchen.

Freitag: Brodsuppe, Schweinsrouladen, Frühkohl, Salzkartoffeln.

Samstag: Panirmehlsuppe, gefüllte Kalbsbrust, Risotto, *Kirschtischl.

Sonntag: Eiergerstensuppe, Schafbraten, geröstete Kartoffeln, *gefüllte Eierflecke, *Gemüse-Salat, *Fruchtkuchen.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Koch-Rezepte.

Suppe mit Fleischklöschen. Für 6 Personen nimmt man 150 Gramm gehäutetes Kalbfleisch (vom Schlegel), wiegt oder hackt dieses fein und stampft mit dem Stößel fein faserig, vermischt damit zwei Eier, 20 Gramm süße zerlassene Butter und ein in Milch geweichtes, ausgedrücktes 5-Cts.-Milchbrötchen, Salz, Muskatnuß

und gewiegter Petersilie, formt mit nassen Händen kleine Klöschen und legt sie in nicht zu viel siedende Fleischbrühe. Man kocht sie auf schwachem Feuer, bis sie aufsteigen, hebt sie dann in die Schüssel und gießt die nötige Fleischbrühe daran.

Pichelsteiner Jägerfleisch. Zur Herstellung dieses ebenso einfachen wie vorzüglichen Gerichtes bedient man sich der sogenannten „Pichelsteiner-Maschine" (Fabrikant: Hegner in Baden). Dieselbe besteht aus zwei übereinander verschiebbaren Kochtöpfen und kann während des Kochens gestürzt werden, so daß bald die eine, bald die andere Seite nach oben zu liegen kommt.

Zutaten: Saftiges Ochsenfleisch, am besten von der Lasse, in ca. centimetergroße Würfel geschnitten. Allerlei zerkleinerte Gemüse, wobei Kartoffeln die Grundlage bilden sollen und Zwiebeln nicht fehlen dürfen. Bei deren Auswahl kann dem Geschmacke des Einzelnen der weiteste Spielraum gelassen werden, im allgemeinen wird aber Mannigfaltigkeit, verbunden mit guter Auswahl, den Erfolg erhöhen. In Scheiben geschnittenes Ochsenmark, Salz, Pfeffer und wenig Gewürz.

Verfahren: Man belegt den Boden des innern Teiles der Pichelsteiner-Maschine mit Ochsenmarkscheiben und füllt in lagenweiser Abwechslung mit dem Fleisch und den Gemüsen nach bis ca. fingerbreit unter den obern Rand des Topfes, überdeckt zum Schlusse die Oberfläche wiederum mit Ochsenmark und schließt die Maschine. Jeglicher Zusatz von Flüssigkeit ist unnötig. Man stellt die Maschine auf schwaches Feuer und läßt unter mehrmaligem Umstürzen den Inhalt langsam von beiden Seiten garkochen. Zuletzt wird etwas „Maggi", mit einem Löffel Jus verdünnt, über das Ragout geträufelt und dieses in einer vertieften Schüssel angerichtet, mit gehackter Petersilie überstreut zu Tisch gegeben. J. W.

Gefüllte Eierflecke. Fünf Eier werden in einen Topf geschlagen, mit fünf Eßlöffeln voll Milch und vier Eßlöffeln voll Mehl nebst etwas Salz gut verrührt, worauf man eine Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter ausstreicht, heiß werden läßt und ein wenig von der Eiermasse hineingießt, in der Pfanne herumlaufen und im Ofen zu einem außerordentlich dünnen Kuchen eintrocknen läßt, den man vorsichtig mit einer Schaufel herausnimmt und auf einen Teller legt. Ein vorher bereitetes, pikant gewürztes Haché von Gehirn, Niere, Leber, Braten oder Geflügel streicht man auf die Eierflecke, schlägt dieselben darüber zusammen, legt sie in eine mit Butter oder Krebsbutter geschmierte Schüssel, übergießt sie mit Rahm oder Milch, worin drei bis vier Eidotter zerquirlt worden, läßt sie damit einigemal aufkochen und gibt sie zu Tische.

Bohnen als Brechbohnen. Die abgezogenen jungen Bohnen bricht man in zwei bis drei Stücke, wirft sie einige Minuten in kochendes Wasser, gießt das Wasser dann ab und füllt fette Fleischbrühe darüber, fügt etwas Salz und einige Stengel Bohnen- oder Pfefferkraut hinzu und läßt sie weich kochen. Dann entfernt man das Bohnenkraut, verdickt die Brühe mit etwas in Butter geröstetem Mehl, tut eine Prise gestoßenen Pfeffer hinzu und, sobald die Einbrenne gehörig verkocht ist, noch etwas feingehackte Petersilie.

Senfsauce. Für sechs Personen werden in einem Löffel Butter 20—30 Gramm Mehl und eine Prise Zucker hübsch braun geröstet, eine geschnittene Zwiebel zugefügt, kurz mitgeröstet, mit 1/2 Liter Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, ein kleines Lorbeerblatt, eine bis zwei Nelken, 10—12 Pfefferkörner, eine Prise Salz, 1 Löffel Zitronensaft und 1—2 Löffel feiner Tafelsenf beigegeben, die Sauce 15—20 Minuten über mäßigem Feuer gekocht, mit ein Eßlöffel „Maggi" gewürzt, durchpassirt und als Beilage zu gesottenem Rindfleisch oder kaltem Braten servirt.

Gemüse-Salat. Man putzt verschiedenes junges Gemüse, wie Carotten, Spargel, kleine Sellerieknollen, Bohnen und Kohlrabi, schneidet die zartesten Teile des Spargels und die Bohnen in zweicentimeter lange Stücke, den Blumenkohl in kleine Röschen, die Kohlrabi, Carotten und Sellerieknollen in runde Scheiben, kocht alles in Salzwasser weich, läßt es abtropfen, legt den Blumenkohl in die Mitte der Schüssel, die übrigen Gemüse ringsherum, übergießt sie mit einer Salat-Sauce aus geriebenen harten Eidottern, Provenceröl, Senf, Essig, Pfeffer und Salz und umgibt die Schüssel mit hartgekochten, in Viertel zerschnittenen Eiern.

Sehr guter Fruchtkuchen. Teig zu Fruchtkuchen: 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz, 3 Eßlöffel klarer Zucker, 2–3 Eidotter, 1/2 Weinglas voll Weißwein oder Wasser. Alles wird gut geknetet, dann, wenn alles fest zusammen bleibt, nicht mehr bröckelt, streut man ordentlich Mehl auf das Kuchenbrett und wallt den Teig messerrückendick aus, legt ihn auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech und gibt dann recht reichlich Kirschen oder Johannisbeeren, Aepfelschnitze, Zwetschgen, Aprikosen, Erdbeeren oder Heidelbeeren darauf und backt ihn gleich. Diese Kuchen sind vorzüglich. Doch streue man erst klaren Zucker darüber, wenn man den Kuchen serviren will, sonst fließt zu viel Saft aus, was den Teig erweicht und kloßig macht. Wer über Rahm verfügt, verrühre einige Eier in 1 Liter Rahm und gieße diese Crême über die Kuchen und backe sie dann schnell; es gibt die feinsten Fruchtkuchen, die man essen kann.

Kirschtischl. Auf 1 Pfund Kirschen, aber stets dunkle, am besten saure, rechnet man ein Mütschli oder Milchweggli für 10 Rappen. Vier Mütschli zerschneidet man in Stückchen und gießt so viel heiße oder kalte Milch darüber, daß ein dünner Brei daraus wird, schlage, wenn er verkühlt ist, 4—6 Eier dazu und 1 Pfund Zucker, nach Geschmack auch mehr, so daß die Masse schön süß wird. Dazu gebe man zuletzt die entstielten, gewaschenen frischen, ganzen Kirschen, 2 Kilo, und rühre alles sanft untereinander. Dann gieße man diesen Brei in eine dick mit frischer Butter ausgestrichene, unten breite Porzellan- oder Blechform, auch Bratpfanne und backe diesen Tischl eine bis zwei Stunden im Bratofen, bis er oben schön hellbraun ist und nichts Breiiges mehr am Hölzchen hängen bleibt, das man, wenn der Tischl goldbraun, tief hineinsticht, um sich von seiner Festigkeit zu überzeugen. Ist er gar, so stelle man ihn sogleich mit der Pfanne in den Keller, oder auf Eis. Man servirt ihn ganz abgekühlt, in viereckige Stücke geschnitten, leicht mit Zucker bestreut. Er schmeckt herrlich erfrischend und saftig. Als Abend-Mahlzeit sehr zu empfehlen.

Dieser gleiche Tischl kann auch von Johannisbeeren gemacht werden, nur nehme man dazu weniger Milch und lieber einige Eier mehr, sonst wird er zu weich, auch braucht dieser mehr Zucker als die Kirschen. Ebenso kann man auch frische Aepfelschnitze statt Kirschen nehmen, im gleichen Verhältnis wie mit Kirschen, 1 Pfund Schnitze zu einem Mütschli. Doch nehme man noch 1/2 Pfund kleine, gut gewaschene Korinthen, etwas feingewiegte Zitronenschale, und wenn man es liebt, gewiegte Mandeln (gesünder ist es aber ohne Mandeln, besonders für Kinder). Man servirt ihn auch kalt, leicht mit Zucker bestreut.

Kirschkaltschale. Man schmore 2—3 Pfund saftige, frische Kirschen mit reichlich Zucker weich, am besten Sauerkirschen; auch ein kleines Stück Zimmt und zwei Schnitze Orangeschalen tue man daran. Sind die Kirschen weich, gieße man so viel Wasser zu, als man braucht, ungefähr 3 Liter zu 3 Pfund Kirschen, lasse es einmal aufwallen, gieße es in eine Porzellan-Terrine und stelle es in den Keller oder auf Eis. Diese Kaltschale schmeckt sehr erfrischend. Man nehme Zwieback dazu in den Teller, oder in Butter geröstete Brotscheiben. Bei großer Hitze als Abendspeise sehr zu empfehlen. Butterbrot und kaltes Fleisch wird nachher servirt. Frau G.-v. H.

Eingemachte Früchte.

Gelée von roten und weißen Johannisbeeren. Man quetscht die Beeren ein wenig, setzt sie auf's Feuer, läßt sie recht kochen und gießt den Saft durch ein leinenes Tuch, mißt ihn nun und so viel Gläser Saft als man hat, so viel gestoßenen Zucker setzt man in einer recht trockenen Messingpfanne zum Feuer, rührt ihn mit einem silbernen Löffel so lang, bis er sich ballt und gießt nun den Saft dazu; der Zucker bildet sich dadurch in kleine Stücke, die aber bald verkochen, worauf

man es gut abschäumt und dann noch etwa 5 Minuten kocht.

Himbeermarmelade. Die sehr reifen Himbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und auf jedes Kilogramm von dem Fruchtmark 1/2 Klgr. feingestoßener Zucker hinzugemischt, gut damit verrührt und unter fortwährendem Umrühren über gelindem Feuer zu einem dicken Mus eingekocht, bis dasselbe in großen Flocken vom Löffel rutscht, doch muß man dabei achthaben, daß die Farbe nicht bräunlich wird, sondern dunkelrot bleibt. Man füllt die Marmelade heiß in Steinbüchsen oder Gläser, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem rumgetränkten Papier und überbindet sie mit Pergamentpapier oder Blase.

Sehr angenehm ist eine Mischung von halb Himbeeren und halb Johannisbeeren zu dieser Marmelade, welche sich vorzüglich zur Füllung von Torten eignet.

Eingemachte Stachelbeeren. Die ausgewachsenen aber noch harten Stachelbeeren setzt man in kaltem Wasser zu, kocht sie langsam weich und übergießt sie zum Abkühlen mit kaltem Wasser, das man ablaufen läßt. Auf je 375 Gr. Früchte läutert man 1/2 Kilo Hutzucker in 1/2 Liter Wasser, läßt den Sirup erkalten, tut die Beeren hinein, bringt sie ganz langsam zum Kochen, nimmt sie nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel heraus, dickt den Zucker noch etwas ein und gießt ihn abgekühlt über die Früchte. Am folgenden Tage wird der Zucker nochmals abgeseiht, zum Faden gekocht und mit den Beeren flüchtig überwallt, wonach man letztere heraushebt, in die Gläser legt, mit dem erkalteten Sirup übergießt, zubindet und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

Aprikosen-Marmelade. Man rechnet auf ein Kilo schöne reife Aprikosen 3/4 Kilo gestoßenen Zucker. Man entsteint die Aprikosen und teilt sie je in 2 Hälften und bringt sie folgendermaßen in eine große Schüssel. Auf eine Lage so vorbereiteter Früchte streut man eine Lage Zucker und zwar in dem Verhältnisse, daß, wenn damit fortgefahren wird, Zucker und Aprikosen aufgebraucht werden und zu oberst Zucker kommt. Man bringt die Früchte zugedeckt 12—20 Stunden an einen kühlen Ort und setzt sie dann mit dem Saft, welcher sich inzwischen gesammelt hat aufs Feuer, rührt hie und da mit einem silbernen Löffel und läßt vom Momente des Kochens an nur etwa 10 Minuten kochen, füllt sofort in gewärmte mit Kirsch oder reinem Weingeist gespülte Gläser und bindet nach dem Erkalten in gewohnter Weise zu, nachdem man zuvor ein in obiger Flüssigkeit genetztes Papier darüber gelegt hat. So schmecken nicht nur Aprikosen sondern sämtliche Stein- und Beerenfrüchte vorzüglich und halten sich lange Zeit. Das Rezept stammt aus England.

Kinderpflege und -Erziehung.

Der Brechdurchfall der Kinder. Die heißen Sommermonate, vorzüglich Juli, August und September sind die Schreckenstage für die Säuglinge von 1 bis 20 Monaten. Die Kindersterblichkeit ist eine unverhältnismäßig große. Es ist unläugbar, daß die Hauptursache davon der Unverstand und die Unkenntnis der hygienischen und diätetischen Grundsätze, in ihrer Bezugnahme auf den kindlichen Organismus ist. Der Brechdurchfall ist kein gewöhnlicher Magendarmkatarrh, sondern eine Infektion des ganzen Körpers, entstanden durch den in Gärung und Zersetzung übergegangenen Magen- und Darminhalt. Das Erbrechen käsiger Massen, die später, wenn der Magen nicht mehr arbeitet, dünnflüssig sind und aus ungeronnener Milch bestehen, ist das erste Anzeichen, worauf heftige Durchfälle folgen, die erst gelb, dann grünlich, später wie Reiswasser aussehen. Heftige kolikartige Schmerzen und Fieber bis zu 40° sind weitere Begleiterscheinungen. Der Unterleib ist entweder eingefallen, oder durch Gase in den Gedärmen stark aufgetrieben. Auch die Mundschleimhaut wird stark in Mitleidenschaft gezogen. Allmäliger Kräfteverfall, heftige Krämpfe, welche durch das Fieber oder die Blutleere des Gehirns entstehen, führen den Tod herbei. Dringend notwendig ist es deshalb, beim ersten Anzeichen sofort ärztliche Hülfe in Anspruch zu nehmen. Erst vor kurzem entwöhnte oder schlecht genährte Kinder werden in erster Linie davon befallen, Brustkinder nur selten, weil die Muttermilch, mehr als jede andere, alles enthält, was dem Kinde dienlich ist. Bei Erkrankungen von Kindern, welche künstlich genährt werden, soll entweder die Milch sterilisirt oder zeitweise durch andere Nahrungsmittel (Gersten-, Haferschleim, Reiswasser 2c.) ersetzt werden, und möglichst viel Abwechslung ist dabei geboten. Kleine, gut (2—4 Std.) gekochte Mengen verträgt der Magen besser als große. Peinliche Reinlichkeit und Pünktlichkeit bei der Kinderernährung ist unumgänglich notwendig und beugt den Krankheiten vor. Den Durst der Kinder bei der Hitze immer mit Milch stillen zu wollen, ist unsinnig. Filtrirtes frisches Quellwasser kann eßlöffelweise gegeben werden. Jeder Mutter ist dringend zu empfehlen, bei Erkrankungen der Kinder ärztliche Hülfe sofort einzuholen und nicht auf eigene Faust kuriren zu wollen, bis es zu spät ist.

Krankenpflege.

Heilung der Gicht durch Elektrizität. Die Mehrzahl der Aerzte sieht in der Gicht eine Folgekrankheit des Zurückbleibens der Ernährung einzelner Körperteile. Um nun gegen solche Veränderungen der Gewebe anzukämpfen, ihre Aufnahmsfähigkeit gegenüber den Nährstoffen zu erhöhen und die Ausscheidung der schädlichen Stoffe zu veranlassen, wendet der französische Arzt Guillon neben genauer Regelung der Körpertätigkeit, welche die Funktion der Haut in Stand erhält und so die Bildung von Harnsäure vermindert, mit Erfolg die elektrische Behandlung an, durch welche die Ernährungstätigkeit gehoben wird und die Muskeln und andere Organe angeregt werden. Er wendet starke kontinuirliche Ströme und Wechselströme von hoher Frequenz an, um die Langsamkeit der Ernährung in den gichtkranken Organen zu überwinden. Er benutzt den Strom aber auch, um Lithium, welches auf die harnsauren Verbindungen im Körper lösend einwirkt, in den Körper zu bringen. Er läßt z. B. den gichtkranken Fuß in einem Porzellanbecken in ein Bad von zweiprozentiger Lithiumlösung tauchen, verbindet den positiven Pol einer elektrischen Batterie mit dem Bade, den negativen Pol mit der Brust oder dem Rücken des Patienten und läßt so durch 20—30 Minuten das Lithium, welches vom negativen Pol zum positiven hinzuströmen bestrebt ist, durch den Körper des Kranken hindurchwandern. Guillon vermochte mittelst solcher Elektrotherapie akute Gichtanfälle rasch, chronische Gelenkentzündungen nach einigen Sitzungen zu vertreiben.

(„Praktischer Wegweiser.")

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Juli. Im Juli bildet die Ernte des Frühobstes die wichtigste Beschäftigung. Von den Erdbeerpflanzen schneidet man Ranken und verdorbene Blätter ab. Stets reichliche Bewässerung ist im Gemüsegarten notwendig, da von dieser die Ergiebigkeit und die Güte der Früchte abhängt. Ebenso unerläßlich sind: fleißiges Behacken, Jäten, Anhäufeln und Ausdünnen zu dicht stehender Pflanzen. Kohlpflanzen müssen bei trüber Witterung mit Jauche begossen werden.

Sobald der Blumenkohl sich entwickelt hat, sind die äußern Blätter nach innen zu knicken, damit die weiße Farbe erhalten bleibt. Auf leergewordene Beete werden Ende Juli Herbstrüben, Teltowerrüben, Winterrettig, Nüßli, Winterspinat gesät, und Endivien, Rosen- und Krauskohl gepflanzt. Perl- und andere Zwiebeln werden aus der Erde genommen, sobald sie gelb sind. Auch der Ziergarten muß bei trockener Witterung bewässert und in unkrautfreiem Zustande erhalten werden. Den Rasen mäht man wöchentlich ein Mal. An den Rosen werden die wilden Triebe, sowie verblühte Blumen entfernt. Der Juli ist der geeignetste Monat zum Senken der Nelken. Abgeblühte Staudengewächse, wie Aurikeln, Primeln, werden geteilt und verpflanzt. Man schneidet Weißdorn-, Thuja- und Taxushecken und pikirt die im Juni gesäten und bereits aufgegangenen Stauden.

Der **Krebs der Obstbäume** ist ein großer Schaden für den Landwirt, es ist ihm aber leicht durch zweckmäßige Düngung vorzubeugen, denn meistens ist die Ueberfütterung mit Stickstoff und Mangel an mineralischen Nährstoffen die alleinige Ursache des Krebses. Man beschränke den guten Stallmist, weil er rein von Kalk, Phosphor und Kali ist, und gebe jährlich im Umfang der Baumkrone reichlich Thomasmehl und Kainit in die Erde und Hand in Hand damit muß alle 5 Jahre die Kalkdüngung gehen.

Um im Garten von der **Raupenplage bei Kohlgemüsen** befreit zu bleiben, braucht man nur im Frühling einige Hanfkörner auf den betreffenden Beeten auszustreuen, die Raupen sowohl wie die Erdflöhe können den Hanfgeruch nicht leiden und meiden für immer solche Stellen.

Tauben bedürfen des Wassers zum Trinken und auch zum Baden. Gesundes Trinkwasser ist zum Wohlbefinden der Tauben unbedingt erforderlich; sind sie dagegen gezwungen, verdorbenes Wasser zu sich zu nehmen, so werden allerhand Krankheiten die fast regelmäßige Folge sein. Trinkwassergefäße bestehen zweckmäßig aus Blech oder Thon, die mit einem Deckel so überdeckt sind, daß die Tauben nur mit dem Schnabel das Wasser erlangen können; man verhindert auf diese Weise, daß die Trinkgefäße gleichzeitig als Badevorrichtung benutzt werden. Junge, selbständig gewordene Tauben finden aber häufig die Oeffnungen nicht; man gibt ihnen deshalb kleine und mehr offene Trinkwasserbehälter. Es versteht sich von selbst, daß das Trinkwasser täglich erneuert werden muß; an heißen Tagen muß unbedingt mehrere Male kühles aber nicht eiskaltes Wasser gegeben werden. Das Baden ist für Tauben ein natürliches Bedürfnis; im Sommer sollte ihnen deshalb mindestens dreimal in der Woche Gelegenheit dazu gegeben werden. Ebenso wichtig ist aber, daß nach dem Baden das Gefieder schnell wieder trocknet; freifliegende werden sich durch Umherfliegen die nötige Abtrocknung wieder verschaffen. Eingesperrte Tauben dürfen nur dann Badewasser erhalten, wenn die Voliere gleichzeitig den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, damit nach dem Baden die Federn abtrocknen können. Das Badewasser soll aus diesem Grunde nicht während des ganzen Tages in der Voliere stehen.

Ungeziefervertilgung im Hühnerhaus. Kalkstaub ist erfahrungsgemäß eines der wirksamsten, besten Mittel zur Vertilgung von Ungeziefer (Läusen, Milben rc.) im Hühnerstall. Zu dem Zwecke werfe man ein paar Hände voll solchen Kalkstaubes mit Wucht gegen die Wände und Decke des Hühnerstalls, wobei eine dichte Staubwolke entsteht; der Kalkstaub dringt nun überall hin in alle Ritzen und Fugen und zerstört sämtliches Ungeziefer.

Fragen und Antworten aus dem Leserkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlichst eingeladen.

Antworten.

48. Sie haben vielleicht doch in der Pflege etwas versäumt. Jedenfalls müssen Sie, wenn die Pflanzen der Sonne so sehr ausgesetzt sind, solche reichlich begießen, der Boden muß gründlich durchtränkt werden etwa alle 2 — 3 Tage. Empfehlenswert ist, die Erde nachher mit etwas Gaze zu bedecken, dann hält die Feuchtigkeit länger an. Die Pflanzen sollten auf einer Unterlage von Topfscherben oder Sumpfmoos stehen, dadurch wird das Abzugsloch freigehalten und das überflüssige Wasser fließt gut ab. Die an der Sonne stehenden Töpfe sind immer mit Kalk zu bestreichen, was auch gegen Moos oder Flechtenansätze gut ist, oder es empfiehlt sich, sie mit Hängepflanzen zu garnieren oder mit Topfschützern von Blech, Holzgitterchen rc. zu versehen. Einige Pflanzen wollen auch mehr oder weniger beschattet sein. Ein Gärtner kann Ihnen hierüber am besten Auskunft geben.
Bertha.

49. Ein sehr empfehlenswertes Büchlein betitelt: „Der Familienarzt" von Dr. Frühling, „erprobter und zuverläßiger Ratgeber für alle vom Kindes- bis zum Greisenalter vorkommenden Krankheitsfälle" können Sie beziehen bei A. Gasser, Buchhandlung Dießenhofen, zum billigen Preise von nur Fr. 1.20. Bei Zuweisung von Briefmarken erfolgt franko Zusendung. Dieses Büchlein wird Ihnen sicher in allen Krankheits- und Unfällen stets vortreffliche Dienste leisten (ist 100 Seiten stark). A.

50. Schädliche Wirkungen des Tabakrauchens sind: 1. Langsame Schwindsucht des Geldsäckels. 2. Verstänkung der Räumlichkeiten, Möbel, Kleider. 3. Anräucherung der Gardinen rc. 4. Ständiger leiser Katarrh von Rachen und Kehle. 5. Verstimmungen des Magens. 6. Herabminderung des Appetits, resp. Hinübertäuschen über das gesunde Hungergefühl. — In schweren und schwersten Fällen: 7. Speichelfluß. 8. Zungenkrebs

51. Storchenschnabel, Brombeerblätter, Pfeffermünze, Huflattich, Wollblumen, Kamillenblüten, Salbeiblätter, Malvenblätter und -Blüten, (Chäslichrut), Lindenblüten, Hollunderblüten rc. können Sie je nach der Jahreszeit sammeln und Ihrer Hausapotheke einverleiben. Die Blätter und Blüten werden im Schatten getrocknet und sind für verschiedene kleinere Uebel oft von sehr guter Wirkung.
Frau E. K.

Fragen.

52. Wo und zu welchem Preise ist das Buch „Pflege des Kindes im 1. Lebensjahre" von Fr. Dr. Heim, erhältlich?

53. Ist es wahr, daß auch ganz kleine Buttermaschinen sich im Handel befinden, die jeder Hausfrau ermöglichen, ihre Butter selber zu machen, sogar aus Rahm von schon gekochter Milch? Diese Maschinen für den Hausgebrauch sollen nur etwa 7 Franken kosten. Wer könnte mir genaue Aufklärung verschaffen und Bezugsquelle angeben? Herzlichen Dank Mimmy.

54. Der kürzlich erschienene Artikel über die Gartenarbeit der Frauen, hat mich auf den Gedanken gebracht, mich diesem Berufszweige zu widmen. Kann man in der Schweiz auch sich ausbilden lassen oder muß man zu dem Zwecke nach Deutschland gehen? Wer würde mir genaue Auskunft geben und mir allfällig Adressen nennen? Recht herzlichen Dank zum voraus. Lernbegierige.

55. Wie stärkt man dunklen Stoff (Indienne rc.), ohne daß nachher beim Glätten weiße Fleckchen zum Vorschein kommen? Herzlichen Dank für Auskunft. Nina.

Brillant-Seife & -Seifenpulver

enthalten reines Olivenöl und keine schädlichen Bestandteile. (H 2300 Q) (W 1111)

Herren-, Damen-, Knaben-

LODEN

EINZIGES SPECIAL-GESCHÄFT DER SCHWEIZ

ZÜRICH BAHNHOFSTR. 11 — Jordan & Cie

Inhaber: J. Nörr u. J. Jordan.

meterweise! *Massanfertigung.*

GALACTINA

Kindermehl.

erhältlich in Apotheken, Droguerien etc. (W 1082)

ist die beste.

(W587)

Weck's

Frischhalter

Einfachster und vollkommenster

Sterilisator (W 1181)

für Obst, Gemüse, Fleisch, Milch.

Schweiz. landw. Schulen, Kochschulen und sonstige Anstalten bedienen sich desselben zur grössten Zufriedenheit.

Gratis-Prospekte zu Diensten.

F. J. Weck,

Zürich-Wiedikon.

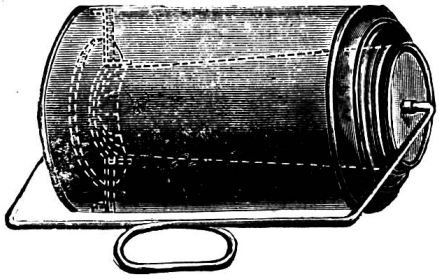
Telephon 2497.

TORIL

Fleisch-Extract

hergestellt aus bestem Ochsenfleisch

enthält mehr Nährkraft, ist wohlschmeckender und zudem billiger als die Liebig'schen Extracte und in allen besseren Droguen-, Delikatessen-, Kolonialwaren-Handlungen und Apotheken zu haben. W 1028



Glacé-Maschine

einfach, praktisch, billig,

macht in 10 Minuten fertige Glacé.

Petrol-Kochapparate

Ia. Systeme

billig

Carl Ditting, vorm. H. Unholz Wwe.

Rennweg. - **Zürich.** - Rennweg.

Neu — Patentirt.

Ehrenmeldung Gartenbau-Ausstellung Thun

Pflanzenkübel „Salon"

Gewöhnliche Pflanzenkübel

jeder Grösse auf Lager. (W 1087)

Prompte Bedienung.

Preislisten und Beschreibungen gratis und franko.

Bestens empfiehlt sich

G. Haas, Küfer, Interlaken.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag in Zürich III.